Proyecto 02 valores 15%

Nombres

1-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

PRESENTAR ESTA HOJA PORA LA CALIFICACIÓN

1-Se necesita desarrollar un programa de comandas de un restaurante

Requerimientos

El usuario debe de tener login uno para cada salonero y otro para cajero

[](http://www.google.co.cr/imgres?q=saloneros&hl=es&biw=1366&bih=673&gbv=2&tbm=isch&tbnid=E4Xy0cQDuhCeRM:&imgrefurl=http://www.cateringinternacional.com/complementos.html&docid=VuNv0ba0mtIUVM&imgurl=http://www.cateringinternacional.com/images/personal.jpg&w=130&h=87&ei=l4bBTs_TF4zwggezsoisBw&zoom=1) Salonero 

**Selección de Mesa**

Cada vez que entre al programa, la pantalla principal aparecerá mostrando todas las mesas disponibles de su salón como iconos de mesa.

Ingresando a estos iconos de mesa, podrá crear sus órdenes para Servicio en Mesa.

**Ingreso de una Orden**

De acuerdo a un menú seleccione lo ordenado por los clientes, (bebidas, comidas, bocas, licores etc)

**Mantenimiento de Platos**

La opción para 'Mantenimiento de Platos (Menú)' le permite mantener una base de datos con la información de los items que ofrece su restaurante.

**Mantenimiento de Clientes**

La opción 'Mantenimiento de Clientes' le permite mantener una base de datos con la información de sus clientes

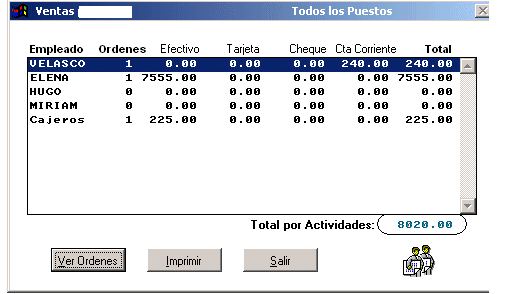
**Ventas por salonero**

Este informe muestra una lista de todos sus mozos, ordenados por número de salonero. Para cada uno de ellos, podrá observar:

- El número total de ordenes ya pagadas.

- El monto parcial que el salonero vendió en Efectivo, con Tarjeta, con Cheque y en Cuenta Corriente.

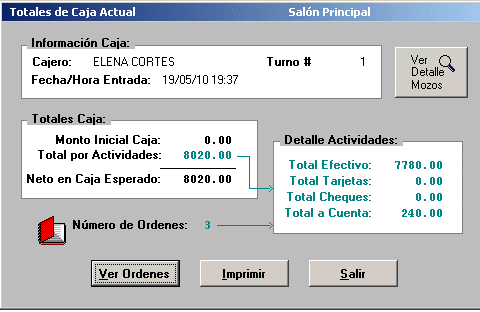
- El monto total que ese salonero vendió (es decir, el resultado de sumar estos cuatro montos).



**Totales Diarios**

Esta opción muestra el monto total de dinero recaudado durante el turno actual.

Un turno comienza cuando el cajero abre caja, y durará hasta que la cierre.



**Facturación**

Debe de generar la factura del cada cliente en la caja e imprime la factura del cliente

**Cierre de Caja**

Cuando un cajero finaliza su turno, deberá cerrar la caja usando esta opción.

Aquí deberá realizar una cuenta de los montos recaudados en la caja registradora durante su turno.

c

**REPORTES**

1. LISTADO DE CLIENTES
2. LISTADO DEL MENU
   * Hacer una base de datos en SQL con el nombre Restaurante que contenga una tabla de clientes, ordenes, menú, cajas, puede incluir otras de acuerdo la necesidad de desarrollo del sistema
   * Documentar el programa
   * Grupos de tres personas
   * Fecha de entrega 21-11-2011
   * Las copias se eliminan